GOURMET®
MAXX

Pasta Profi

Gebrauchsanleitung (Seite 2)

DE

Pasta Professional

Instruction manual (Page 20)

GB

Machine à pâtes

Mode d'emploi (Page 38)

FR

Professionele pastamachine

Handleiding (Pagina 56)

NL

Z 03545_DE-GB-FR-NL_V0

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 1 12.08.11 11:03

DE

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 3
Sicherheitshinweise 3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Verletzungsgefahren 3
Hinweise zur Gesundheit 4
Gefahr durch Stromschlag 4
Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 4
Hinweise zum Gebrauch 4
Gewährleistungsbestimmungen 5
Lieferumfang 5
Geräteübersicht 6
Pasta-Aufsätze 6
Vor dem ersten Gebrauch 8
Auspacken 8
Reinigen 8
Zusammenbau 8
Benutzung 10
Aufstellen und Anschließen 11
Bedienung 11
Tipps für die optimale Pasta 13
Reinigung und Aufbewahrung 14
Gerät auseinanderbauen 14
Reinigung 14
Aufbewahrung 15
Fehlerbehebung 15
Grundrezept für Pasta-Teig 16
Zutaten 16
Zubereitung im Pasta-Profi 17
Technische Daten 17
Entsorgung 17
Kundenservice 18

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 2 12.08.11 11:03

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für den „GOURMET MAXX“ Pasta Profi entschieden haben. Diese elektrische Nudelmaschine lässt das Herz jedes Pasta-Liebhabers höher schlagen. Das mühselige Teigkneten übernimmt der Pasta Profi für Sie, und mit den sieben verschiedenen Aufsätzen lässt sich so gut wie jede Pastasorte in der heimischen Küche herstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen „GOURMET MAXX“ Pasta Profi.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps, allgemeine Hinweise und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Dieses Gerät ist zur Herstellung und Verarbeitung von Pasta-Teig bestimmt.
- ❒ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Verletzungsgefahren

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 3 12.08.11 11:03

Hinweise zur Gesundheit

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- ❒ Verwenden Sie nur frische Zutaten, deren Haltbarkeitsdatum nicht abgelaufen ist.

Gefahr durch Stromschlag

- ❒ Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker und das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- ❒ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasch- oder Spülbecken auf, damit das Gerät, der Netzstecker oder das Kabel nicht versehentlich mit Wasser in Berührung kommen können.
- ❒ Fassen Sie Gerät, Kabel oder Netzstecker nicht mit feuchten Händen an.
- ❒ Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

- ❒ Stellen Sie das Gerät auf einem stabilen, festen Untergrund auf.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Kapitel „Technische Daten“). Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.

Hinweise zum Gebrauch

- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät bis zu seiner Instandsetzung nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie das Gerät in den genannten Fällen von einem autorisierten Fachmann überprüfen.
- ❒ Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen einen Fachmann oder den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“).

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 4 12.08.11 11:03

- ❒ Führen Sie keine Fremdkörper oder Körperteile in das Gerätegehäuse ein und versuchen Sie nie, das Gerätegehäuse selbst zu öffnen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ❒ Führen Sie keine Fremdkörper oder Körperteile durch die Schlitze im Mixbehälter ein, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ❒ Führen Sie keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze des Gerätes ein und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände die Lüftungsschlitze blockieren.
- ❒ Verletzungsgefahr durch drehende Geräteteile! Halten Sie Haare, Körperteile, Schmuck und Bekleidung von drehenden Geräteteilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es vollständig zusammengebaut ist. Achten Sie immer darauf, dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist, da das Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Mixbehälterdeckel einwandfrei funktioniert.
- ❒ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Bei Schäden/Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  – vor dem Auswechseln von Zubehörteilen,
  – wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden,
  – wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  – vor einem Gewitter,
  – bevor Sie es reinigen.
- ❒ Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel!

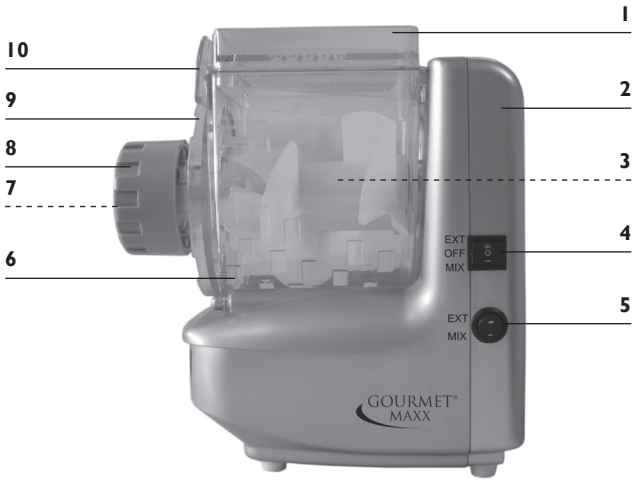
Gewährleistungsbestimmungen
Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Lieferumfang

- 1 Pasta Profi
- 7 Pasta-Aufsätze: Fettucine, Spaghetti, Tagliatelle, Linguine, Rigatoni, Capellini (Engelshaar), Orientalische Nudeln/Asia-Nudeln
- 1 Messbecher
- Diese Gebrauchsanleitung

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 5 12.08.11 11:03

Geräteübersicht



1 Mixbehälterdeckel
2 Motoreinheit
3 Knetspirale und Teig-Förderschnecke mit Antriebswelle (im Mixbehälter innenliegend)
4 Ein-/Ausschalter (eckig) mit den Schalterstellungen
EXT („Extrudieren“ = Auspressen)
OFF („Off“ = Aus)
MIX („Mix“ = Mischen/Kneten)
5 Funktionsschalter (rund) mit den Schalterstellungen
EXT („Extrudieren“ = Auspressen)
MIX („Mix“ = Mischen/Kneten)
6 Mixbehälter
7 Pasta-Aufsatz (innenliegend im Verschlussring)
8 Verschlussring
9 Verbindungsstück
10 Verschlussklemme des Mixbehälterdeckels

Pasta-Aufsätze

- Aufsatz für Spaghetti

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 6 12.08.11 11:03

- Aufsatz für Fettucine

- Aufsatz für Linguine

- Aufsatz für Rigatoni

- Aufsatz für Tagliatelle

- Aufsatz für Capellini (Angel Hair = Engelshaar)

- Aufsatz für orientalische Nudeln / Asia-Nudeln

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 7 12.08.11 11:03

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- Gerät und Zubehörteile reinigen

Auspacken

ACHTUNG!

❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“).

Reinigen

Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie Das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).

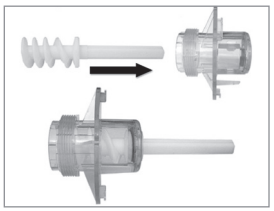
Zusammenbau

ACHTUNG!

❒ Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es vollständig und korrekt aufgebaut worden ist, um Geräteschäden zu vermeiden

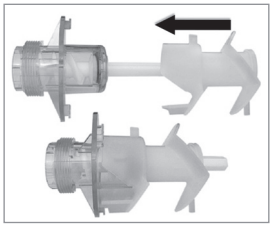
❒ Bauen Sie das Gerät immer erst vollständig zusammen, bevor Sie es ans Stromnetz anschließen!

1. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motoreinheit.



2. Schieben Sie die Teig-Förderschnecke in das Verbindungsstück.

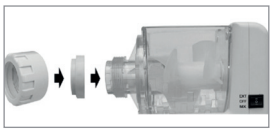
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 8 12.08.11 11:03



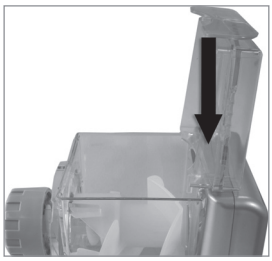
3. Schieben Sie die Knetspirale auf die Antriebswelle der Teig-Förderschnecke.
   Die Knetspirale kann nur auf die Antriebswelle geschoben werden, wenn die Passfeder in der Öffnung der Knetspirale in die Nut der Antriebswelle greift.

4. Schieben Sie nun die Antriebswelle der Teig-Förderschnecke mit der Knetspirale durch die runde Teigaustrittsöffnung im Mixbehälter.
5. Führen Sie die Antriebswelle in die Fünfkantöffnung der Motoreinheit ein.

6. Schieben Sie das Verbindungsstück bis zum Anschlag in die runde Teigaustrittsöffnung des Mixbehälters. Auf dem Verbindungsstück befindet sich eine Kreismarkierung (im Bild schwarz nachgezeichnet). Achten Sie beim Einsetzen des Verbindungsstückes darauf, dass die Kreismarkierung auf dem Verbindungsstück der Kreismarkierung auf dem Mixbehälter gegenübersteht.
7. Drehen Sie das Verbindungsstück im Uhrzeigersinn (in Richtung der Pfeilmarkierung auf dem Mixbehälter), sodass die Kreismarkierung des Verbindungsstückes der unteren Kreismarkierung auf dem Mixbehälter gegenübersteht. Der Bajonettverschluss ist nun verriegelt.

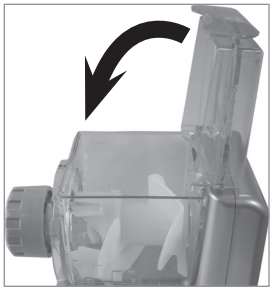


8. Setzen Sie einen Pasta-Aufsatz Ihrer Wahl auf die Teigaustrittsöffnung am Verbindungsstück auf.
9. Setzen Sie den Verschlussring auf den Pasta-Aufsatz und schrauben ihn im Uhrzeigersinn fest.



10. Setzen Sie den Mixbehälterdeckel so auf den Mixbehälter auf, dass die Lasche am hinteren Teil des Deckels in die Aussparung an der Motoreinheit steckt.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 9 12.08.11 11:03



11. Klappen Sie den Deckel um, sodass die beiden Stifte am hinteren Deckelrand durch die Schlitze im Mixbehälter in die Motoreinheit geführt werden.
12. Drücken Sie den Mixbehälterdeckel nach unten, bis er einrastet.

Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter. Dieser befindet sich im Inneren der Motoreinheit und wird durch einen Stift am Mixbehälterdeckel aktiviert. Das Gerät lässt sich nur mit dem Ein-/Ausschalter einschalten, wenn der Mixbehälterdeckel korrekt aufgesetzt ist und der Stift den Sicherheitsschalter betätigt!

Benutzung

ACHTUNG!

- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an, die den technischen Daten des Gerätes entspricht (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- ❒ Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter. Er befindet sich im Inneren der Motoreinheit und wird durch einen Stift am Mixbehälterdeckel aktiviert. Das Gerät lässt sich nur mit dem Ein-/Ausschalter einschalten, wenn der Mixbehälterdeckel korrekt aufgesetzt ist und der Stift den Sicherheitsschalter betätigt. Sollte der Stift am Mixbehälterdeckel beschädigt sein, versuchen Sie nicht, den Sicherheitsschalter eigenhändig zu betätigen oder zu überbrücken/reparieren. Wenden Sie sich im Falle eines Defekts an den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“). Verwenden Sie das Gerät bis zu seiner Instandsetzung nicht mehr.
- ❒ Achten Sie darauf, dass der Ein-/Ausschalter auf der Position **OFF** steht, bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen.
- ❒ Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht! Zu große Zutatenmengen können zu Schäden am Gerät führen. Größere Mengen sollten auf zwei oder mehr Knetvorgänge verteilt werden. Die Füllmenge pro Durchgang sollte nicht mehr als ca. 450 g betragen.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät max. 15 Minuten ohne Unterbrechung! Zu langer Dauerbetrieb können zu Schäden am Gerät führen. Schalten Sie das Gerät nach 15 Minuten ab und lassen Sie es einige Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
- ❒ Falls Teig während des Knetens stecken bleibt oder die Knetspirale nicht gleichmäßig rotiert, versuchen Sie niemals mit den Fingern oder mit einem Gegenstand durch die schlitzförmigen Öffnungen im Mixbehälterdeckel zu greifen und so den Grund der Blockade zu beseitigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker und öffnen dann den Mixbehälterdeckel um zu prüfen, was der Grund der Blockade ist (z. B. zu trockener Teig).
- ❒ Achten Sie darauf, dass sich die Öffnungen des jeweiligen Pasta-Aufsatzes während des Auspressens des Pasta-Teiges nicht verstopfen! Schalten Sie das Gerät in diesem Fall mit

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 10 12.08.11 11:03

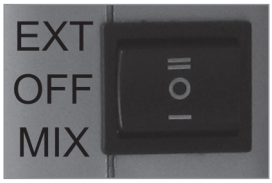
dem Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** und beseitigen anschließend die Verstopfung. Stecken Sie nie Gegenstände in die Öffnungen der Pasta-Aufsätze, solange das Gerät eingeschaltet ist.

- ❒ Stellen Sie den Ein-/Ausschalter immer erst auf die Position **OFF**, bevor Sie den Funktionsschalter auf **EXT** oder **MIX** stellen. Die Funktionsschalter dürfen nicht umgeschaltet werden, solange sich die Knetspirale noch dreht!
- ❒ Bauen Sie das Gerät immer erst vollständig zusammen, bevor Sie es ans Stromnetz anschließen!

Angaben zu Zutatenmengen finden Sie im Anschluss an das Kapitel „Fehlerbehebung“ im Kapitel „Grundrezept für Pasta-Teig“.

Aufstellen und Anschließen

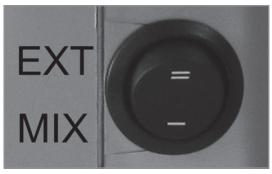
1. Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen, stabilen und rutschfesten Untergrund auf.
2. Führen Sie die Schritte 1-9 des Kapitels „Zusammenbau“ durch.



3. Vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Ausschalter auf der Position **OFF** (Aus) steht, bevor Sie das Gerät an eine ordnungsgemäße Steckdose anschließen.

Bedienung

1. Geben Sie zunächst nur trockene Zutaten wie Mehl und Gewürze in den Mixbehälter (Flüssigkeit wird erst später hinzugegeben).
2. Setzen Sie den Mixbehälterdeckel auf den Mixbehälter auf (siehe Kapitel „Zusammenbau“ Schritte 10-12).



3. Stellen Sie den runden Funktionsschalter auf die Position **MIX** (Mischen/Kneten).

4. Stellen Sie den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **MIX** (Mischen/Kneten), um den Knetvorgang zu starten.

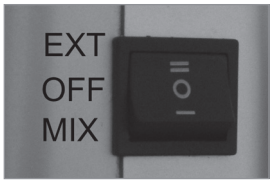
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 11 12.08.11 11:03

5. Geben Sie langsam Flüssigkeit (Wasser, Gemüsesaft oder Ei-Wassergemisch) über den langen Schlitz auf der linken Seite des Mixbehälterdeckels zu den übrigen Zutaten.
   Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht überläuft und sich gleichmäßig mit den übrigen Zutaten vermischt.

6. Sollten Sie zuviel Flüssigkeit zugefügt haben, fügen Sie durch die Schlitze auf der rechten Seite des Mixbehälterdeckels ggf. etwas Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.

7. Das Kneten des Teiges dauert, je nach Menge, etwa 5-10 Minuten. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** (Aus) stellen, sobald die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeitet worden sind (siehe auch Kapitel „Tipps für die optimale Pasta“).
8. Lassen Sie den Teig für ca. 30 Minuten ruhen.

9. Stellen Sie dann den runden Funktionsschalter auf die Postion **EXT** (Extrudieren).



10. Stellen Sie anschließend den eckigen Ein-/Ausschalter auf die Position **EXT** (Extrudieren), um das Auspressen des Pasta-Teiges zu starten.

11. Achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig aus dem Pasta-Aufsatz austritt.
12. Halten Sie die austretende Pasta fest (**nicht ziehen oder quetschen!**) und schneiden Sie die Pasta auf die gewünschte Länge ab.
13. Legen Sie die Pasta auf einer bemehlten Fläche zum Antrocknen aus.
14. Um den Pasta-Teig restlos aus dem Mixbehälter zu bekommen, neigen Sie das Gerät ggf. leicht nach vorn, damit der Pasta-Teig leichter von der Förderschnecke durch den Pasta-Aufsatz herausbefördert werden kann.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 12 12.08.11 11:03

15. Wenn die Pasta-Herstellung beendet ist, stellen Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** (Aus) stellen.
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
17. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beschrieben.

Tipps für die optimale Pasta

- Der Teig sollte gleichmäßig durchgeknetet, leicht feucht und körnig sein. Der Teig sollte die Beschaffenheit von erbsengroßen Teig-Klümpchen haben, die nicht zu trocken oder zu feucht sind.
- Der Teig ist zu trocken, wenn seine Konsistenz pudrig ist. Geben Sie teelöffelweise mehr Flüssigkeit (Wasser oder Gemüsesaft) hinzu, bis der Teig eine körnige Konsistenz von erbsengroßen Teig-Klümpchen angenommen hat.
- Der Teig ist zu feucht, wenn große Teigklumpen an der Knetspirale kleben bleiben. Geben Sie teelöffelweise Mehl hinzu, bis der Teig eine körnige Konsistenz von erbsengroßen Teig-Klümpchen angenommen hat.
- Für den Pasta-Teig eignet sich sowohl herkömmliches Haushaltsmehl als auch Vollkornmehl oder Mehl aus Hartweizengrieß.
- Gemüsesäfte aus beispielsweise Spinat, Karotten oder Tomaten eignen sich hervorragend zum Einfärben Ihrer Pasta oder zur Geschmacksverfeinerung.
- Geben Sie etwas Olivenöl in den Pasta-Teig, so gleitet er besser durch die Austrittsöffnungen der Pasta-Aufsätze.
- Bestäuben Sie Ihre Pasta direkt beim Austreten aus der Austrittsöffnung mit Mehl und legen Sie sie separiert auf einer bemehlten glatten Fläche zum Trocknen aus. So verhindern Sie ein Verkleben der Pasta.
- Beachten Sie, dass die Garzeit für frische Pasta generell kürzer ist, als für getrocknete Pasta aus dem Supermarkt. Meist genügt schon eine Garzeit von ca. 3-4 Minuten. Je nach Pasta-Sorte gibt es natürlich Unterschiede in der Garzeit. Die dünnen Capellini beispielsweise benötigen sogar eine noch geringere Garzeit als 3 Minuten. Wir empfehlen Ihnen, nach ca. 1 Minute in regelmäßigen Abständen zu testen, ob die Pasta „al dente“ ist.
- Frische Pasta hält sich ca. 1-2 Tage im Kühlschrank und gefroren im Gefrierschrank sogar bis zu sechs Monate. Damit die Pasta nicht verklebt, sollten Sie die Pasta ca. 1-2 Stunden zum Trocknen auslegen, bevor Sie sie im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 13 12.08.11 11:03

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG!

- ❒ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❒ Tauchen Sie die Motoreinheit **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein!
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

- Die Kunststoffteile (Mixbehälter oder Knetspirale) können sich durch die Zugabe von bestimmten Zutaten (z.B. Gemüsesäften mit hohem Farbstoffanteil) verfärben. Dies ist jedoch ungefährlich und beeinträchtigt den Geschmack Ihrer Pasta nicht. Die Verfärbung von Kunststoffteilen durch Zutaten mit hohem Farbstoffanteil stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Gerät auseinanderbauen

Bauen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auseinander, damit Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser reinigen können. Weichen Sie hartnäckige Teigreste ggf. einige Zeit in warmem Wasser ein:

1. Schrauben Sie den Verschlussring ab.
2. Nehmen Sie den Pasta-Aufsatz ab.
3. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Verschlussklemme zusammendrücken und den Deckel gleichzeitig nach oben ziehen. Nehmen Sie den Deckel ab.
4. Entriegeln Sie das Verbindungsstück, indem Sie es entgegen des Uhrzeigersinnes (in entgegengesetzter Richtung der Pfeilmarkierung auf dem Mixbehälter) drehen.
5. Ziehen Sie das Verbindungsstück zusammen mit der Teig-Förderschnecke und der Knetspirale aus dem Mixbehälter heraus.
6. Ziehen Sie die Knetspirale von der Antriebswelle der Teig-Förderschnecke ab.
7. Ziehen Sie das Verbindungsstück von der Teig-Förderschnecke ab.
8. Nehmen Sie den Mixbehälter von der Motoreinheit ab.

Reinigung

- Alle Zubehörteile (außer die Motoreinheit!) sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile (außer die Motoreinheit) in der Geschirrspülmaschine oder per Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Weichen Sie die einzelnen Teile ggf. in warmem Seifenwasser ein, damit sich auch hartnäckigere Teigreste lösen lassen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem leicht angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel. Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen Tuch trocken.

Lassen Sie die Teigreste vor der Reinigung ca. 1 Stunde antrocknen, so lassen sich die Teigreste anschließend einfach lösen.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 14 12.08.11 11:03

Aufbewahrung

- Bauen Sie das Gerät nach der Reinigung, wenn alle Einzelteile vollständig getrocknet sind, wieder zusammen (siehe Kapitel „Zusammenbau“).
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice (siehe Kapitel „Kundenservice“).

Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache /Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Befindet sich der Ein-/Ausschalter auf der Position **OFF**? Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf **MIX** bzw. **EXT**. • Stimmt die Auswahl am Funktionsschalter und am Ein-/Ausschalter überein? Die Schalterstellungen der beiden Schalter müssen übereinstimmen (**MIX** bzw. **EXT)**. • Der Mixbehälterdeckel ist nicht korrekt aufgesetzt. Öffnen Sie den Mixbehälterdeckel nochmals und setzen die hintere Lasche korrekt in die Aussparung an der Motoreinheit ein. Senken Sie den Deckel ab und verschließen ihn, so dass die Verschlussklemme einrastet. Der Stift am hinteren Deckelrand muss den Sicherheitsschalter in der Motoreinheit aktivieren. • Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Knetspirale dreht sich nicht gleichmäßig bzw. der Pasta-Teig wird ungleichmäßig/ unterbrochen aus dem Pasta-Aufsatz herausgepresst.	• Zuviel Pasta-Teig. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie etwas Pasta-Teig aus dem Mixbehälter heraus und setzen anschließend den Knetvorgang fort. • Der Pasta-Teig ist zu trocken. Geben Sie etwas Flüssigkeit, z. B. Wasser oder Olivenöl, zum Teig.
Der Verschlussring lässt sich nicht lösen.	• Schalten Sie den Funktionsschalter und anschließend den Ein-/Ausschalter auf die Position **MIX** und lassen das Gerät ein paar Sekunden laufen. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** und versuchen nochmal den Verschlussring zu lösen.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 15 12.08.11 11:03

Problem	Mögliche Ursache /Lösung
Der Pasta-Teig tritt nur sehr langsam aus den Austrittsöffnungen des Pasta-Aufsatzes heraus.	• Überprüfen Sie die Konsistenz des Teiges. Der Teig darf weder zu feucht noch zu trocken sein. Die Konsistenz sollte eine körnige Beschaffenheit aus etwa erbsengroßen Teig-Klümpchen besitzen. Geben Sie ggf. mehr Wasser bzw. mehr Mehl zum Teig.
Das Verbindungsstück lässt sich nicht einsetzen.	• Überprüfen Sie, ob sich eventuell Teigrückstände am Verbindungsstück oder am Mixbehälter festgesetzt haben. Wenn ja, entfernen Sie diese und versuchen Sie es erneut. • Das Verbindungsstück muss so eingesetzt werden, dass die Kreismarkierung am Verbindungsstück der oberen Kreismarkierung am Mixbehälter gegenüberliegt. Erst dann lässt sich das Verbindungsstück bis zum Anschlag in den Mixbehälter einsetzen und anschließend im Uhrzeigersinn arretieren.
Die Knetspirale stoppt plötzlich während der Benutzung.	• Ist zuviel Pasta-Teig im Mixbehälter? Schalten Sie das Gerät aus, nehmen den Mixbehälterdeckel ab und entfernen einen Teil des Pasta-Teigs aus dem Mixbehälter. Schließen Sie anschließend den Mixbehälter und schalten das Gerät wieder ein. Wir empfehlen, größere Teigmengen in mehreren Durchgängen zu verarbeiten.

Grundrezept für Pasta-Teig

ACHTUNG!

❒ Beachten Sie auch die Hinweise in den Kapiteln „Zusammenbau“ und „Benutzung“, bevor Sie mit der Pasta-Herstellung beginnen.

Für den Pasta-Teig eignet sich sowohl herkömmliches Haushaltsmehl als auch Vollkornmehl oder Mehl aus Hartweizengrieß. Der Pasta-Teig kann sowohl mit als auch ohne Ei hergestellt werden. Generell sind Ihnen bei der Pasta-Herstellung keine Grenzen gesetzt. Sie sollten jedoch immer bei der Pasta-Herstellung beachten, dass der Teig gleichmäßig durchgeknetet, leicht feucht und körnig beschaffen sein sollte, bevor Sie ihn auspressen. Der Teig sollte die Beschaffenheit von erbsengroßen Teig-Klümpchen haben, die nicht zu trocken oder zu feucht sind.

Zutaten

400 g	Mehl
4	Eier
1 TL	Salz
1-2 TL	Öl

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 16 12.08.11 11:03

Zubereitung im Pasta-Profi

1. Geben Sie Mehl und Salz in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel.
3. Vermengen Sie Eier und Öl miteinander.
4. Schalten Sie erst den Funktionsschalter auf die Position **MIX**, dann den Ein-/Ausschalter auf die Position **MIX**.
5. Lassen Sie den Teig 5-10 Minuten kneten.
6. Sollte der Teig zu trocken sein, geben Sie teelöffelweise etwas Wasser über die Schlitze im Mixbehälter hinzu.
7. Sollte der Teig zu feucht sein, geben Sie teelöffelweise etwas Mehl über die Schlitze im Mixbehälterdeckel hinzu.
8. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position **OFF** und lassen den Teig für ca. 30 Minuten ruhen.
9. Schalten Sie zuerst den Funktionsschalter auf die Position **EXT** und dann den Ein-/Ausschalter auf die Position **EXT**.
10. Ihr Pasta-Teig tritt nun aus den Austrittsöffnungen des Pasta-Aufsatzes aus.
11. Bestäuben Sie den Pasta-Teig direkt nach dem Austreten mit etwas Mehl, schneiden Sie die Pasta auf die gewünschte Länge ab und legen Sie sie auf einer bemehlten Fläche aus, bis Ihr Teig komplett zu Pasta verarbeitet wurde.
12. Garen Sie anschließend Ihre Pasta in kochendem Salzwasser oder legen Sie sie 1-2 Stunden zum Trocknen aus, um Sie anschließend im Kühlschrank aufzubewahren (max. 1-2 Tage) oder einzufrieren (max. 6 Monate).

Technische Daten

Modell:	PM-08008
Gerät:	„GOURMET MAXX“ Pasta Profi
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	180 W
Schutzklasse:	II

CE

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Es gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.
Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 17 12.08.11 11:03

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zu dem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Tel. +49 (0) 180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) 14 Ct./Min. aus dem dt. Festnetz der Telekom AG, Mobilfunkpreise können abweichen (max. 42 Ct./Min.).

Im Rahmen unserer ständigen Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, DEUTSCHLAND
Alle Rechte vorbehalten.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 18 12.08.11 11:03

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 19 12.08.11 11:03

Contents

Meaning of the Symbols in These Instructions 21
Safety Instructions 21
Intended Use 21
Danger of Injury 21
Notes on Health 22
Danger of Electric Shock 22
Notes on Set-up and Connection 22
Notes on Use 22
Warranty Terms 23
Items Supplied 23
Device Overview 24
Pasta attachments 24
Before Initial Use 26
Unpacking 26
Cleaning 26
Assembly 26
Use 28
Set-up and Connection 29
Operation 29
Tips for Optimum Pasta 31
Cleaning and Storage 32
Dismantling the Device 32
Cleaning 32
Storage 32
Troubleshooting 33
Basic Recipe for Pasta Dough 34
Ingredients 35
Preparation in the Pasta Professional 35
Technical Data 35
Disposal 36
Customer Service 36

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 20 12.08.11 11:03

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the "GOURMET MAXX" Pasta Professional. This electrical pasta machine will make the heart of every pasta lover beat faster. The Pasta Professional takes care of the laborious task of kneading dough for you, and with the seven different attachments you can make almost any type of pasta in your own kitchen at home.

We hope that you will have a lot of fun with your new "GOURMET MAXX" Pasta Professional.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer will not accept liability if the directions in these instructions are not observed!

Meaning of the Symbols in These Instructions

All safety instructions are marked with this symbol. Read these instructions carefully and follow them to avoid injury to persons or damage to property.

Tips, general notes and recommendations are marked with this symbol.

Suitable for use with food.

Safety Instructions

Intended Use

- ❒ This device is intended for making and processing pasta dough.
- ❒ This device should not be used by people (including children) with impaired sensory or mental faculties or who do not have adequate experience and/or knowledge of such devices, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or have received instructions from such a person on how to use the device. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- ❒ This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

Danger of Injury

- ❒ Please keep the device and packaging material out of the reach of children and pets.
- ❒ The device should not be used if it is damaged.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 21 12.08.11 11:03

Notes on Health

- There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).
- Only use fresh ingredients which have not passed their best-before date.

Danger of Electric Shock

- Never immerse the device, the mains plug or the cable in water or other liquids.
- Do not place the device near to any sink or wash basin so that the device, the mains plug and the cable cannot accidentally come into contact with water.
- Do not touch the device, cable or mains plug with wet hands.
- The device should only be used in closed rooms.

Notes on Set-up and Connection

- Place the device on a stable, firm surface.
- Maintain a sufficient distance from heat sources such as hobs or ovens in order not to damage the device.
- The device should only be connected to a properly installed socket with earthing contacts. The socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data for the device (see the "Technical Data" chapter). Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Ensure that it is not possible for others to trip over the connected mains cable. Do not allow the cable to hang over the edge of tables or kitchen counters. Others may become caught and pull the device down.
- Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.

Notes on Use

- Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, cable or plug shows visible signs of damage, the device must not be used until the damage has been repaired. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. In such cases, get the device checked out by an authorised specialist.
- If the device is broken, do not attempt to repair the device yourself for your own safety. In the event of any damage, please contact a specialist or our customer service department (see the "Customer Service" chapter).
- Do not insert any foreign bodies or body parts into the housing of the device and never attempt to open the housing of the device yourself in order to prevent damage to the device.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 22 12.08.11 11:03

- ❒ Do not insert any foreign bodies or body parts through the slots in the mixing container in order to prevent damage to the device.
- ❒ Do not introduce any objects into the ventilation slots of the device and make sure that no objects block the ventilation slots.
- ❒ Danger of injury from rotating parts of the device! Keep hair, body parts, jewellery and clothing away from rotating parts of the device in order to prevent injuries.
- ❒ The device should be used only when it is fully assembled. Always make sure that the lid is placed on correctly as the device will only work properly when the mixing container lid is placed on correctly.
- ❒ Only use accessories which are recommended by the manufacturer in order to prevent damage to the device.
- ❒ Never leave the device unsupervised during operation.
- ❒ Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- ❒ In the event of damage/faults, switch the device off immediately.
- ❒ Remove the mains plug from the mains socket
  – before changing any accessories,
  – if you are not going to use the device over a lengthy period of time,
  – if a fault occurs during operation,
  – before a thunderstorm,
  – before you clean it.
- ❒ Always pull the plug and never the cable!

Warranty Terms

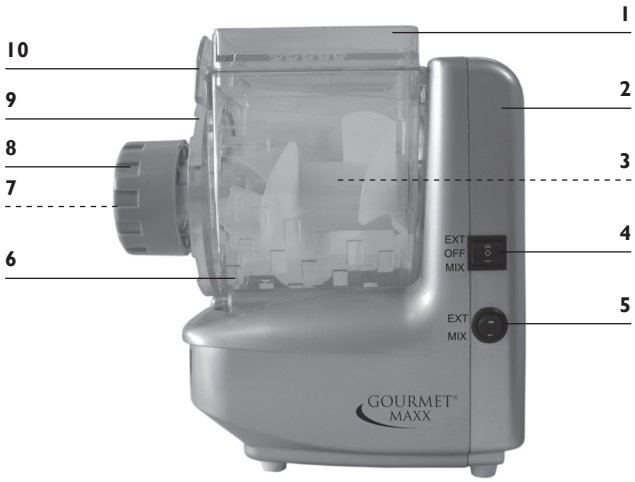
The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Items Supplied

- 1 Pasta Professional
- 7 pasta attachments: fettucine, spaghetti, tagliatelle, linguine, rigatoni, capellini (angel hair), Oriental noodles/Asian noodles
- 1 measuring cup
- These operating instructions

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 23 12.08.11 11:03

Device Overview



1 Mixing container lid
2 Motor unit
3 Kneading spiral and dough screw conveyor with drive shaft (inside the mixing container)
4 On/Off switch (square) with the switch positions
EXT ("Extruding")
OFF ("Off")
MIX ("Mix" = Mixing/kneading)
5 Function switch (round) with the switch positions
EXT ("Extruding")
MIX ("Mix" = Mixing/kneading)
6 Mixing container
7 Pasta attachment (inside the locking ring)
8 Locking ring
9 Connecting piece
10 Locking clip of the mixing container lid

Pasta attachments

- Attachment for spaghetti

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 24 12.08.11 11:03

- Attachment for fettucine

- Attachment for linguine

- Attachment for rigatoni

- Attachment for tagliatelle

- Attachment for capellini (angel hair)

- Attachment for Oriental noodles/Asian noodles

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 25 12.08.11 11:03

Before Initial Use

Before you can use the device, you must:

- unpack the items supplied,
- clean the device and accessories.

Unpacking

CAUTION!

❒ Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!

Unpack all parts and check the items supplied to make sure they are complete (see the "Items Supplied" chapter); also check for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our customer service department (see the "Customer Service" chapter).

Cleaning

There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device and all accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning and Storage" chapter).

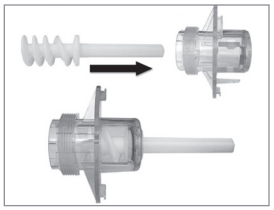
Assembly

CAUTION!

❒ The device should only be used when it is fully and correctly assembled in order to prevent damage to the device.

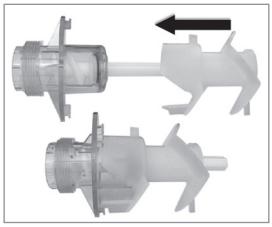
❒ Always assemble the device in full before you connect it to the mains power.

1. Place the mixing container on the motor unit.



2. Push the dough screw conveyor into the connecting piece.

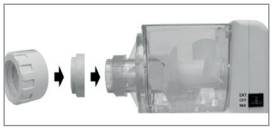
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 26 12.08.11 11:03



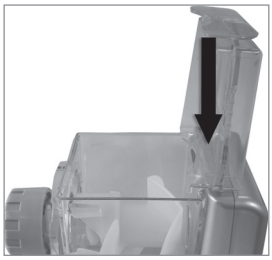
3. Push the kneading spiral onto the drive shaft of the dough screw conveyor.
   The kneading spiral can only be pushed onto the drive shaft if the feather key in the opening of the kneading spiral extends into the groove on the drive shaft.

4. Now push the drive shaft of the dough screw conveyor with the kneading spiral through the round dough outlet opening in the mixing container.
5. Insert the drive shaft into the pentagonal opening of the motor unit.

6. Push the connecting piece up to the limit stop into the round dough outlet opening of the mixing container. On the connecting piece there is a circular mark (shown in black on the picture). Make sure when inserting the connecting piece that the circular mark on the connecting piece is opposite the circular mark on the mixing container.
7. Turn the connecting piece clockwise (in the direction of the arrow marked on the mixing container) so that the circular mark on the connecting piece is opposite the lower circular mark on the mixing container. The bayonet closure is now locked shut.

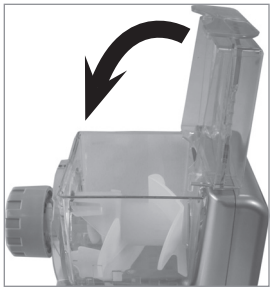


8. Place a pasta attachment of your choice onto the dough outlet opening on the connecting piece.
9. Place the locking ring onto the pasta attachment and screw it clockwise to tighten it.



10. Place the mixing container lid onto the mixing container in such a way that the tab on the back part of the lid fits into the recess on the motor unit.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 27 12.08.11 11:03



11. Turn down the lid so that the two pins on the rear edge of the lid are guided through the slots in the mixing container into the motor unit.
12. Press down the mixing container lid until it locks in place.

The device has a safety switch. This is located inside the motor unit and is activated by a pin on the mixing container lid. The device can only be switched on using the On/Off switch if the mixing container lid is placed on correctly and the pin activates the safety switch!

Use

CAUTION!

- ❒ Only connect the device to a socket that is properly installed, is easily accessible and corresponds to the technical data of the device (see the "Technical Data" chapter).
- ❒ The device has a safety switch. It is located inside the motor unit and is activated by a pin on the mixing container lid. The device can only be switched on using the On/Off switch if the mixing container lid is placed on correctly and the pin activates the safety switch. If the pin on the mixing container lid is damaged, do not attempt to activate the safety switch or bypass/repair it using your own hands. In the event of a defect, contact the customer service department (see the "Customer Service" chapter). Stop using the device until it has been repaired.
- ❒ Make sure that the On/Off switch is in the **OFF** position before you connect the device to the mains power.
- ❒ Do not overfill the mixing container! Excessively large quantities of ingredients may cause damage to the device. Larger quantities should be spread between two or more kneading operations. The fill level per operation should not be more than approx. 450 g.
- ❒ Do not operate the device for more than 15 minutes without interruption! Operating the device continuously for too long may cause damage to the device. Switch the device off after 15 minutes and let it cool down for a few minutes before you switch it back on again.
- ❒ If dough gets stuck during kneading or the kneading spiral does not rotate evenly, never attempt to reach through the slot-shaped openings in the mixing container lid using your fingers or an object to try to clear the reason for the blockage. Always pull the plug out and then open the mixing container lid to find out what the reason is for the blockage (e.g. dough too dry).
- ❒ Make sure that the openings of the respective pasta attachment do not become blocked during the extrusion of the pasta dough! In this case, use the On/Off switch to switch the device to the **OFF** position and then remove the blockage. Never insert objects into the openings of the pasta attachments while the device is switched on.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 28 12.08.11 11:03

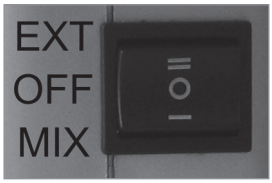
❒ Always move the On/Off switch first to the **OFF** position before you move the function switch to **EXT** or **MIX**. The function switches must not be switched over while the kneading spiral is still rotating!

❒ Always assemble the device in full before you connect it to the mains power.

You will find details about quantities of ingredients following the "Troubleshooting" chapter in the "Basic Recipe for Pasta Dough" chapter.

Set-up and Connection

1. Place the device on a level, stable and non-slip surface.
2. Carry out steps 1-9 in the "Assembly" chapter.



3. Make sure that the On/Off switch is in the **OFF** position before you connect the device to a proper plug socket.

Operation

1. First of all, you should only pour dry ingredients such as flour and herbs into the mixing container (liquid will not be added until later).
2. Place the mixing container lid on the mixing container (see the "Assembly" chapter, steps 10-12).

3. Move the round function switch to the **MIX** (mixing/kneading) position.

4. Move the square On/Off switch to the **MIX** (mixing/kneading) position to start the kneading process.

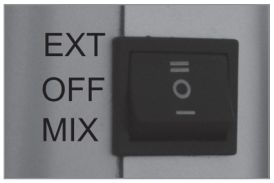
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 29 12.08.11 11:03

5. Slowly pour liquid (water, vegetable juice or an egg-water mixture) through the long slot on the left-hand side of the mixing container lid to add it to the other ingredients. Make sure that the liquid does not overflow and mixes evenly with the other ingredients.

6. If you have added too much liquid, you may need to add a little bit of flour through the slots on the right-hand side of the mixing container lid until the dough has the right consistency.

7. Depending on the quantity, the kneading of the dough may take around 5-10 minutes. Switch off the device by moving the square On/Off switch to the **OFF** position as soon as the ingredients have been processed to form a smooth, malleable dough (see also the "Tips for Optimum Pasta" chapter).
8. Allow the dough to rest for approx. 30 minutes.

9. Then move the round function switch to the **EXT** (extruding) position.



10. You should then move the square On/Off switch to the **EXT** (extruding) position in order to start the process of extruding the pasta dough.

11. Make sure that the dough emerges evenly from the pasta attachment.
12. Grip hold of the pasta emerging from the machine (**do not pull or squeeze it!**) and trim the pasta to the length you want.
13. Lay the pasta out on a floured surface so that it can start to dry.
14. To get all of the pasta dough out of the mixing container, tilt the device forwards slightly so that the pasta dough can be conveyed more easily from the screw conveyor through the pasta attachment.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 30 12.08.11 11:03

15. When the process of making pasta has finished, switch off the device by moving the On/Off switch to the **OFF** position.
16. Remove the mains plug from the mains socket.
17. Clean the device after each use in the manner described in the "Cleaning and Storage" chapter.

Tips for Optimum Pasta

- The dough should be evenly kneaded, slightly moist and granular. The dough should have the consistency of pea-sized little lumps of dough which are not too dry or too moist.

- The dough is too dry if it has a powdery consistency. Add more liquid (water or vegetable juice) by the teaspoon until the dough has assumed a granular consistency of pea-sized little lumps of dough.
- The dough is too moist if large lumps of dough remain stuck to the kneading spiral. Add flour by the teaspoon until the dough has assumed a granular consistency of pea-sized little lumps of dough.
- For the pasta dough, you can use both normal household flour as well as wholegrain flour or flour made from durum wheat semolina.
- Vegetable juices made, for example, from spinach, carrots or tomatoes are ideal for adding colour to your pasta or refining the flavour.
- If you add a little bit of olive oil to the pasta dough, it will slide better through the outlet openings of the pasta attachments.
- Sprinkle flour on your pasta directly as it emerges from the outlet opening and place it down separated on a smooth floured surface to dry. This will prevent the pasta from sticking together.
- Note that the cooking time for fresh pasta is generally shorter than for dried pasta from the supermarket. A cooking time of approx. 3-4 minutes is usually sufficient. There are of course differences in the cooking time depending on the type of pasta. The thin capellini, for example, require an even shorter cooking time than 3 minutes. We recommend that after approx. 1 minute you check at regular intervals whether the pasta is "al dente".
- Fresh pasta can be kept for approx. 1-2 days in the fridge and frozen in the freezer for as long as six months. To stop the pasta from sticking, you should lay the pasta out to dry for approx. 1-2 hours before you store it in the fridge or freeze it.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 31 12.08.11 11:03

Cleaning and Storage

CAUTION!

- ❒ Remove the plug from the mains socket before cleaning the device.
- ❒ **Never** immerse the motor unit in water or other liquids!
- ❒ Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface.

The plastic parts (mixing container or kneading spiral) may become discoloured as a result of the addition of certain ingredients (e.g. vegetable juices containing a lot of colouring agent). However, this is harmless and will not have any adverse impact on the flavour of your pasta. The discolouration of plastic parts by ingredients containing a lot of colouring agent does not constitute grounds for a complaint.

Dismantling the Device

Dismantle the device each time before you clean it so that you can clean all accessories with warm water. If necessary, allow stubborn remnants of dough to soften for a little while in warm water:

1. Unscrew the locking ring.
2. Remove the pasta attachment.
3. Open the lid by pressing together the locking clip and pulling the lid up at the same time. Remove the lid.
4. Disengage the connecting piece by turning it anticlockwise (in the opposite direction to the arrow marked on the mixing container).
5. Pull the connecting piece together with the dough screw conveyor and the kneading spiral out of the mixing container.
6. Remove the kneading spiral from the drive shaft of the dough screw conveyor.
7. Remove the connecting piece from the dough screw conveyor.
8. Take the mixing container off the motor unit.

Cleaning

- All accessories (apart from the motor unit!) are dishwasher-safe.
- Clean all accessories (apart from the motor unit) in the dishwasher or by hand using warm water and mild detergent. If necessary, soften the individual parts in warm soapy water so that even more stubborn remnants of dough can be removed.
- Clean the motor unit with a slightly damp cloth and, if necessary, a little detergent. Wipe the device dry with a clean cloth.

If you allow the remnants of dough to dry for approx. 1 hour before cleaning, they will then be easier to remove.

Storage

- Reassemble the device after cleaning once all of the individual parts have dried completely (see the "Assembly" chapter).
- Store the device in a dry, clean place that is not accessible to children.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 32 12.08.11 11:03

Troubleshooting

If the device should stop working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself. If you are not, contact the customer service department (see the "Customer Service" chapter).
Do not try to repair a faulty device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	• Is the On/Off switch in the **OFF** position? Move the On/Off switch to **MIX** or **EXT**. • Is the selection made on the function switch the same as that on the On/Off switch? The switch positions of the two switches must match (**MIX** or **EXT)**. • The mixing container lid is not placed on correctly. Open the mixing container lid again and insert the rear tab into the recess on the motor unit. Lower the lid and close it so that the locking clip locks in place. The pin on the back edge of the lid must activate the safety switch in the motor unit. • Is the plug inserted in the mains socket correctly? • Is the mains socket defective? Try another mains socket. • Check the fuse of your mains connection.
Kneading spiral does not rotate evenly or the pasta dough is expressed unevenly / with interruptions from the pasta attachment.	• Too much pasta dough. Switch the device off and pull the mains plug from the mains socket. Remove some pasta dough from the mixing container and then continue the kneading process. • The pasta dough is too dry. Add some liquid, e. g. water or olive oil, to the dough.
The locking ring cannot be undone.	• Move the function switch and then the On/Off switch to the **MIX** position and then allow the device to run for a few seconds. Move the On/Off switch to the **OFF** position and then try to undo the locking ring again.
The pasta dough only emerges very slowly from the outlet openings of the pasta attachment.	• Check the consistency of the dough. The dough must not be too moist or too dry. The dough should have a granular consistency with roughly pea-sized little lumps of dough. Add more water or more flour to the dough if necessary.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 33 12.08.11 11:03

Problem	Possible cause/solution
The connecting piece cannot be inserted.	• Check whether any dough residues have become stuck to the connecting piece or on the mixing container. If they have, remove them and then try again. • The connecting piece must be inserted in such a way that the circular mark on the connecting piece is opposite the upper circular mark on the mixing container. Only then can the connecting piece be inserted into the mixing container up to the limit stop and then be locked by turning it clockwise.
The kneading spiral suddenly stops during use.	• Is there too much pasta dough in the mixing container? Switch off the device, take off the mixing container lid and remove some of the pasta dough from the mixing container. Then switch the mixing container and the device back on again. We recommend that you process larger quantities of dough in several operations.

Basic Recipe for Pasta Dough

CAUTION!

❒ Also follow the notes in the "Assembly" and "Use" chapters before you start making pasta.

For the pasta dough, you can use both normal household flour as well as wholegrain flour or flour made from durum wheat semolina. The pasta dough can be made both with and without egg. In general, no limits are placed on you when it comes to making pasta. However, you should always ensure when making pasta that the dough should be evenly kneaded, slightly moist and granular before you extrude it. The dough should have the consistency of pea-sized little lumps of dough which are not too dry or too moist.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 34 12.08.11 11:03

Ingredients

400 g	flour
4	eggs
1 tsp	salt
1-2 tsp	oil

Preparation in the Pasta Professional

1. Add flour and salt to the mixing container.
2. Close the mixing container by putting the lid on.
3. Mix eggs and oil together.
4. First move the function switch to the **MIX** position, then move the On/Off switch to the **MIX** position.
5. Allow the dough to be kneaded for 5-10 minutes.
6. If the dough is too dry, add a little bit of water by the teaspoon through the slots in the mixing container.
7. If the dough is too moist, add a little bit of flour by the teaspoon through the slots in the mixing container lid.
8. Move the On/Off switch to the **OFF** position and allow the dough to rest for approx. 30 minutes.
9. First move the function switch to the **EXT** position and then move the On/Off switch to the **EXT** position.
10. Your pasta dough will now be extruded out of the outlet openings of the pasta attachment.
11. Sprinkle a little flour on the pasta dough directly as it emerges, trim the pasta to the length you want and place it down on a floured surface until your dough has been fully processed to produce pasta.
12. Then cook your pasta in boiling salted water or lay it out for 1-2 hours to dry so that it can then be stored in the fridge (max. 1-2 days) or frozen (max. 6 months).

Technical Data

Model:	PM-08008
Device:	"GOURMET MAXX" Pasta Professional
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Output:	180 W
Protection class:	II

CE

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 35 12.08.11 11:03

Disposal

The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the device in an environmentally friendly manner. It should not be disposed of in the normal domestic waste. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.
You can obtain more information from your local authorities.

Customer Service

If you have any questions about this device, please contact our customer service department:
DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, GERMANY
Tel. +49 (0) 180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) Calls subject to a charge.

We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

Importer:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch1, 19258 GALLIN, GERMANY
All rights reserved.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 36 12.08.11 11:03

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 37 12.08.11 11:03

Sommaire

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi 39
Consignes de sécurité 39
Utilisation conforme 39
Risques de blessures 40
Consignes de prévention de la santé 40
Risque d'électrocution 40
Indications concernant le montage et le branchement 40
Consignes d'utilisation 40
Dispositions relatives à la garantie 41
Composition 41
Vue générale de l'appareil 42
7 accessoires à pâtes 42
Avant la première utilisation 44
Déballage 44
Nettoyage 44
Assemblage 44
Utilisation 46
Montage et branchement 46
Utilisation 47
Conseils pour la préparation de vos pâtes 48
Nettoyage et rangement 49
Démontage de l'appareil 50
Nettoyage 50
Rangement 50
Dépannage 51
Recette de base de la pâte à pâtes 52
Ingrédients 52
Préparation dans la machine à pâtes 52
Caractéristiques techniques 53
Mise au rebut 53
Service après-vente 54

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 38 12.08.11 11:03

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de la machine à pâtes « GOURMET MAXX ». Cette machine électrique a tout pour faire battre plus fort le cœur des amateurs de pâtes. Non seulement elle vous dispense de la tâche de pétrissage de la pâte, mais de plus ses sept accessoires vous permettent de confectionner toutes les sortes de pâtes directement chez vous.

Nous vous souhaitons de grands plaisirs culinaires avec votre nouvelle machine à pâtes « GOURMET MAXX ».

Nous vous recommandons de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions de ce mode d'emploi !

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.

Ce symbole signale les conseils, indications et recommandations.

Pour usage alimentaire.

Consignes de sécurité

Utilisation conforme

- ❒ Cet appareil sert à la fabrication et à la transformation de pâte pour confectionner des pâtes alimentaires.
- ❒ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) ne disposant pas de toute leur intégrité sensorielle ou mentale ou bien manquant d'expérience ou de connaissances. De telles personnes ne peuvent utiliser cet appareil que sous la surveillance d'un adulte chargé de leur sécurité et qui leur expliquera le cas échéant comment s'en servir. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ❒ Cet appareil doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 39 12.08.11 11:03

Risques de blessures

- ❒ Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux.
- ❒ N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est endommagé.

Consignes de prévention de la santé

- ❒ Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- ❒ Utilisez uniquement des ingrédients frais, dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.

Risque d'électrocution

- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, son câble d'alimentation ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- ❒ Ne placez pas l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier, afin d'éviter les projections d'eau accidentelles sur l'appareil, son câble ou sa prise.
- ❒ Ne touchez jamais la fiche, le câble ou l'appareil avec les mains humides.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.

Indications concernant le montage et le branchement

- ❒ Placez l'appareil sur une surface stable et solide.
- ❒ Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, assurez-vous qu'il se trouve à une distance suffisante de toute source de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »). Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que les câbles branchés ne gênent pas le passage. Ne laissez pas le câble pendre en bord de table ou le long de plans de travail à la cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire ainsi tomber l'appareil.
- ❒ Faites cheminer le câble de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.

Consignes d'utilisation

- ❒ Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Si le câble, la fiche ou l'appareil lui-même présente des dommages apparents, l'appareil ne doit pas être

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 40 12.08.11 11:03

utilisé tant qu'il n'a pas été réparé. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Dans ces situations, faites examiner votre appareil par un spécialiste agréé.

- ❒ Si l'appareil est défectueux, ne prenez pas de risque en essayant de le réparer vous-même. En cas de panne, contactez un spécialiste ou le service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).
- ❒ Pour éviter d'éventuels dommages, n'introduisez pas de corps étrangers ou de parties du corps dans l'appareil et ne tentez pas d'ouvrir celui-ci.
- ❒ N'introduisez pas de corps étrangers ou de parties du corps à travers les fentes du bol mélangeur, afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- ❒ N'introduisez pas d'objets à travers les fentes d'aération de l'appareil et veillez à ne pas obstruer celles-ci.
- ❒ Risque de blessures par les parties mobiles de l'appareil ! Tenez cheveux et autres parties du corps, ainsi que bijoux et vêtements éloignés des parties mobiles de l'appareil afin d'éviter toute blessure.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement s'il est intégralement assemblé. Vérifiez systématiquement que le couvercle est bien en place : sans cela, l'appareil ne pourra pas fonctionner correctement.
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant, afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- ❒ Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- ❒ Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- ❒ En cas d'endommagement ou d'anomalie quelconque, arrêtez immédiatement l'appareil.
- ❒ Retirez la fiche de la prise de courant
  – avant de remplacer un ou plusieurs accessoires ;
  – si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée ;
  – si un dysfonctionnement survient lors de l'utilisation ;
  – en cas d'orage ;
  – avant de nettoyer l'appareil.
- ❒ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique !

Dispositions relatives à la garantie

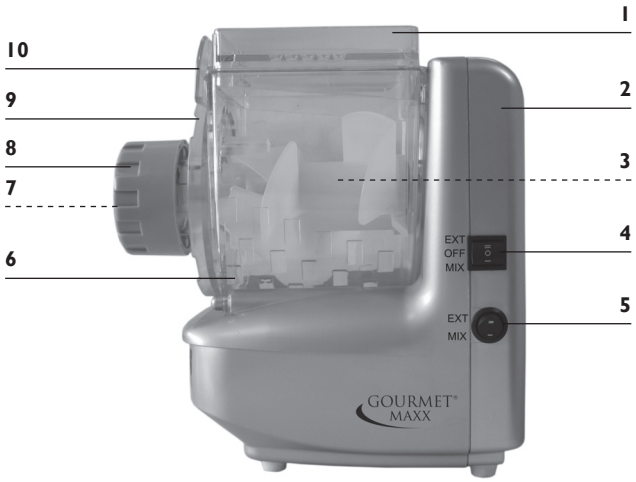
Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Composition

- 1 machine à pâtes
- 7 accessoires à pâtes : fettucine, spaghetti, tagliatelles, linguine, rigatoni, capellini (cheveux d'ange), nouilles orientales/asiatiques
- 1 verre mesureur
- Le présent mode d'emploi

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 41 12.08.11 11:03

Vue générale de l'appareil



1 Couvercle du bol mélangeur
2 Unité moteur
3 Spirale de pétrissage et vis d'alimentation de la pâte avec arbre d'entraînement (à l'intérieur du bol mélangeur)
4 Commutateur marche/arrêt à trois positions
EXT (extruder / presser)
OFF (arrêt)
MIX (mélanger / pétrir)
5 Commutateur de fonction à deux positions
EXT (extruder / presser)
MIX (mélanger / pétrir)
6 Bol mélangeur
7 Accessoire à pâte (dans la bague de fermeture)
8 Bague de fermeture
9 Raccord
10 Dispositif de fermeture du couvercle du bol mélangeur

7 accessoires à pâtes

- Accessoire pour spaghetti

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 42 12.08.11 11:03

- Accessoire pour fettucine

- Accessoire pour linguine

- Accessoire pour rigatoni

- Accessoire pour tagliatelles

- Accessoire pour capellini (cheveux d'ange)

- Accessoire pour nouilles orientales / asiatiques

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 43 12.08.11 11:03

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, il faut :

- déballer toutes les pièces fournies ;
- nettoyer l'appareil et les accessoires.

Déballage

ATTENTION !

❒ Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !

Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré est complet (voir paragraphe « Composition ») et ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).

Nettoyage

Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).

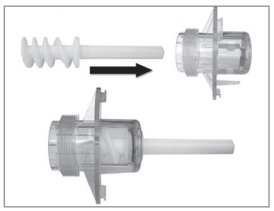
Assemblage

ATTENTION !

❒ N'utilisez l'appareil que s'il est intégralement et correctement assemblé afin d'éviter tout dommage.

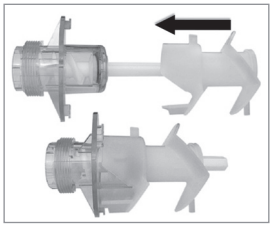
❒ Montez l'ensemble des éléments de l'appareil avant de le brancher sur le secteur !

1. Installez le bol mélangeur sur l'unité moteur.



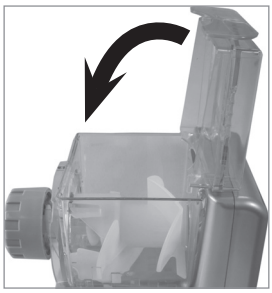
2. Insérez la vis d'alimentation de la pâte dans le raccord.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 44 12.08.11 11:03



3. Poussez la spirale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement de la vis d'alimentation. Cette opération est possible uniquement lorsque la clavette située dans l'ouverture de la spirale s'enclenche dans la rainure de l'arbre d'entraînement.
4. Introduisez ensuite l'ensemble composé de l'arbre d'entraînement, de la vis et de la spirale à travers l'ouverture de sortie de la pâte, dans le bol mélangeur.
5. Insérez l'arbre d'entraînement dans l'ouverture à 5 crans de l'unité moteur.

6. Poussez le raccord jusqu'à la butée dans l'ouverture de sortie de la pâte du bol mélangeur. Le raccord comporte un cercle noir (voir l'illustration). Au moment de l'installer, veillez à aligner ce cercle avec celui présent sur le bol mélangeur.
7. Tournez le raccord dans le sens horaire (dans la direction de la fl èche sur le bol mélangeur) afi n d'aligner le cercle sur le raccord avec le deuxième cercle sur le bol. La fermeture à baïonnette est maintenant verrouillée.
8. Installez l'accessoire à pâtes de votre choix sur l'ouverture de sortie de la pâte, sur le raccord.
9. Installez la bague de fermeture sur l'accessoire et vissez-la dans le sens horaire.
10. Mettez le couvercle en place sur le bol mélangeur de façon à ce que l'ergot se trouvant à l'arrière du couvercle se loge dans la rainure prévue à cet eff et sur l'unité moteur.



11. Rabattez le couvercle de façon à ce que les deux goupilles situées à l'arrière du couvercle s'insèrent, à travers les fentes du bol mélangeur, dans l'unité moteur.
12. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

L'appareil est muni d'un commutateur de sécurité. Celui-ci se trouve à l'intérieur de l'unité moteur et est activé par une goupille présente sur le couvercle. L'appareil peut être allumé au moyen du commutateur marche/arrêt uniquement lorsque le couvercle est correctement en place et que cette goupille est en contact avec le commutateur de sécurité !

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 45 12.08.11 11:03

Utilisation

ATTENTION !

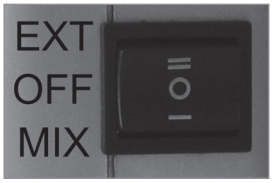
- ❒ Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible, correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil (voir paragraphe « Caractéristiques techniques »).
- ❒ L'appareil est muni d'un commutateur de sécurité. Celui-ci se trouve à l'intérieur de l'unité moteur et est activé par une goupille présente sur le couvercle. L'appareil peut être allumé au moyen du commutateur marche/arrêt uniquement lorsque le couvercle est correctement en place et que cette goupille est en contact avec le commutateur de sécurité. Si la goupille du couvercle est endommagée, vous ne devez pas chercher à activer le commutateur de sécurité à la main ou à résoudre le problème vous-même. Adressez-vous au service après-vente en cas de défaut (voir paragraphe « Service après-vente »). N'utilisez plus l'appareil tant qu'il n'est pas réparé.
- ❒ Vérifiez que le commutateur marche/arrêt de l'appareil se trouve sur la position **OFF** (arrêt) avant de brancher l'appareil.
- ❒ Ne remplissez pas trop le bol mélangeur ! Un volume trop important d'ingrédients pourrait l'endommager l'appareil. Si vous préparez une grande quantité de pâte, veillez à la pétrir en deux ou trois passages. La quantité totale de pâte préparée en une fois ne doit jamais excéder 450 g.
- ❒ Utilisez l'appareil pour une durée maximale de 15 minutes sans interruption ! Un temps de fonctionnement trop long pourrait l'endommager. Au bout de 15 minutes, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir quelques minutes avant de le rallumer.
- ❒ Si de la pâte reste bloquée dans le bol pendant le pétrissage ou si la spirale ne tourne pas de façon régulière, vous ne devez jamais tenter de résoudre le problème en passant les doigts ou un objet à travers les ouvertures du couvercle du bol mélangeur. Débranchez systématiquement l'appareil avant d'ouvrir le couvercle et de vérifier la cause du problème (une pâte trop sèche par exemple).
- ❒ Vérifiez que les ouvertures de chacun des accessoires à pâtes que vous utilisez ne s'encrassent pas pendant le pressage de la pâte ! Si c'est le cas, mettez le commutateur marche/arrêt de l'appareil en position **OFF** (arrêt), puis éliminez le bouchon. Ne tentez pas de faire passer des objets à travers les ouvertures des accessoires à pâtes quand l'appareil est allumé.
- ❒ Réglez d'abord le commutateur marche/arrêt sur la position **OFF** (arrêt), avant de régler le commutateur de fonction sur **EXT** (extruder/presser) ou **MIX** (mélanger/pétrir). Ne modifiez pas le réglage du commutateur de fonction tant que la spirale de pétrissage tourne !
- ❒ Montez l'ensemble des éléments de l'appareil avant de le brancher sur le secteur !

Vous trouverez des informations sur les dosages des ingrédients dans la section « Dépannage » du paragraphe «Recette de base de la pâte à pâtes ».

Montage et branchement

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et non glissante.
2. Suivez les étapes 1 à 9 du paragraphe « Assemblage ».

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 46 12.08.11 11:03



3. Vérifiez que le commutateur marche/arrêt de l'appareil se trouve sur la position OFF avant de relier l'appareil à une prise de courant correctement installée.

Utilisation

1. Dans un premier temps, insérez uniquement des ingrédients secs (farine, épices par ex.) dans le bol mélangeur (les ingrédients liquides doivent être ajoutés ultérieurement).
2. Installez le couvercle sur le bol mélangeur (voir paragraphe « Assemblage », étapes 10-12).

3. Réglez le commutateur de fonction (rond) sur la position **MIX** (mélanger/pétrir).

4. Réglez le commutateur marche/arrêt sur la position **MIX** (mélanger/pétrir).

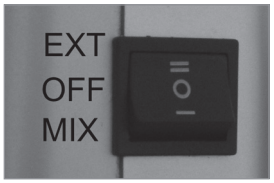
5. Ajoutez lentement les ingrédients liquides (eau, jus de légumes ou mélange eau-œuf) à travers la longue fente située sur le côté gauche du couvercle du bol mélangeur.
Vous devez veiller à ce que le liquide ne déborde pas et se mélange convenablement avec les autres ingrédients.

6. Dans l'éventualité où vous auriez ajouté trop d'ingrédients liquides, vous pouvez ajouter un peu de farine à travers la fente se trouvant sur le côté droit du couvercle, afin de redonner la consistance appropriée à votre pâte.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 47 12.08.11 11:03

7. Selon la quantité d'ingrédients utilisée, le pétrissage de la pâte dure de 5 à 10 minutes. Lorsque la pâte est à la fois souple et lisse, éteignez l'appareil en mettant le commutateur marche/arrêt sur la position **OFF** (arrêt) (voir aussi paragraphe « Conseils pour la préparation de vos pâtes »).
8. Laissez la pâte reposer environ 30 minutes.

9. Réglez le commutateur de fonction (rond) sur la position **EXT** (extruder/presser).



10. Réglez le commutateur marche/arrêt sur la position **EXT** (extruder/presser) : le pressage de la pâte commence.
11. Vérifiez que la pâte sort de façon régulière de l'accessoire à pâtes.
12. Tenez les pâtes ainsi formées (**sans tirer dessus ni les pincer !**) et coupez-les à la longueur souhaitée.
13. Posez les pâtes sur une surface farinée et laissez-les sécher.
14. Vous pouvez laisser la pâte sortir de la machine en une seule fois : pour cela, penchez légèrement l'appareil vers l'avant afin de la laisser s'écouler.
15. Une fois la fabrication des pâtes terminée, éteignez l'appareil en réglant le commutateur marche/arrêt sur la position **OFF** (arrêt).
16. Retirez la fiche de la prise de courant.
17. Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au paragraphe « Nettoyage et rangement ».

Conseils pour la préparation de vos pâtes

- La pâte doit être pétrie de manière régulière, légèrement humide et granuleuse. La pâte ne doit être ni trop sèche, ni trop humide et former des grumeaux de la taille de petits pois.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 48 12.08.11 11:03

- Lorsque la pâte est trop sèche, sa consistance est poudreuse. Ajoutez de l'humidité en dosant l'apport (eau ou jus de légumes) à l'aide d'une cuiller à café, jusqu'à ce que la pâte retrouve une consistance granuleuse.
- Si de gros morceaux restent accrochés à la spirale de pétrissage, cela signifie que la pâte est trop humide. Ajoutez de la farine à l'aide d'une cuiller à café jusqu'à ce que la pâte retrouve la bonne consistence.
- Vous pouvez utiliser aussi bien de la farine tout usage que de la farine complète ou de la farine de blé dur pour confectionner des pâtes.
- Les jus de légumes tels que les jus d'épinards, de carottes ou de tomates sont très utiles pour colorer ou ajouter du goût à vos pâtes.
- Si vous ajoutez un peu d'huile d'olive, votre pâte glissera mieux à travers les trous des accessoires à pâtes.
- Saupoudrez vos pâtes avec de la farine dès la sortie de l'appareil, et posez-les séparément sur une surface farinée pour les laisser sécher. Vous évitez ainsi de les voir s'agglutiner.
- Le temps de cuisson de pâtes fraîches est généralement plus court que celui de pâtes séchées achetées au supermarché. En général, un temps de cuisson de 3-4 minutes suffit. Naturellement, ce temps varie selon le type de vos pâtes : ainsi les fines Capellini cuisent en moins de 3 minutes. Nous vous recommandons de tester l'état des pâtes au bout d'une minute en conditions normales, afin de vérifier si elles sont « al dente ».
- Des pâtes fraîches se conservent un à deux jours au frigo et jusqu'à 6 mois au congélateur. Afin qu'elles ne collent pas, laissez-les sécher 1 à 2 heures avant de les mettre au frais ou de les congeler.

Nettoyage et rangement

ATTENTION !

- ❒ Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant.
- ❒ Ne plongez **jamais** l'unité moteur dans l'eau ou tout autre liquide !
- ❒ N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'en endommager la surface.

Les pièces en plastique (bol ou spirale) peuvent être colorés par certains ingrédients (les jus de légumes contenant beaucoup de colorants notamment). Cela n'est pas dangereux et n'a aucune incidence sur le goût de vos pâtes. La coloration des pièces en plastique de l'appareil par des aliments ne peut en aucun cas constituer un motif de réclamation.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 49 12.08.11 11:03

Démontage de l'appareil

Démontez l'appareil avant tout nettoyage, afin de laver l'ensemble des accessoires à l'eau chaude. Le cas échéant, laissez-les tremper quelque temps dans l'eau chaude si des résidus de pâte restent collés :

1. Desserrez la bague de fermeture.
2. Retirez l'accessoire à pâtes.
3. Déverrouillez le couvercle en tirant simultanément sur le dispositif de fermeture et le couvercle. Retirez le couvercle.
4. Déverrouillez le raccord en le faisant tourner dans le sens antihoraire (dans le sens inverse de ce qu'indique la flèche sur le bol mélangeur).
5. Sortez le raccord, la vis d'alimentation et la spirale du bol en même temps.
6. Séparez la spirale de pétrissage de l'arbre de commande.
7. Séparez le raccord de la vis d'alimentation.
8. Séparez le bol mélangeur de l'unité moteur.

Nettoyage

- Tous les accessoires (à l'exception de l'unité moteur !) sont lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez toutes les pièces (sauf l'unité moteur) au lave-vaisselle ou sous l'eau chaude du robinet avec un produit à vaisselle non agressif. En cas de présence de résidus de pâte sur certains éléments, immergez ces derniers dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques minutes.
- Nettoyez l'unité moteur avec un chiffon doux humide et éventuellement un peu de produit vaisselle. Essuyez l'appareil avec un chiffon propre.

En cas de présence de résidus de pâte, laissez l'appareil sécher pendant une heure avant de la nettoyer, afin que les résidus partent facilement.

Rangement

- Une fois que tous les éléments sont parfaitement secs, assemblez de nouveau l'appareil (voir paragraphe « Assemblage »).
- Rangez l'appareil dans un local sec, propre et non accessible aux enfants.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 50 12.08.11 11:03

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Si vous n'y parvenez pas, contactez le service après-vente (voir paragraphe « Service après-vente »).

N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problèmes	**Cause possible/solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• L'interrupteur marche/arrêt se trouve-t-il en position **OFF** (arrêt) ? Réglez-le sur la position **MIX** (mélanger/pétrir) ou **EXT** (extruder/presser). • Les réglages des deux commutateurs sont-ils les mêmes ? Les deux commutateurs doivent être sur le même réglage (**MIX** (mélanger/pétrir) ou **EXT** (extruder/presser)). • Le couvercle du bol mélangeur n'est pas bien fermé. Ouvrez-le à nouveau et insérez l'ergot se trouvant à l'arrière du couvercle dans la rainure de l'unité moteur. Appuyez ensuite sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche. La goupille se trouvant à l'arrière du couvercle doit activer le commutateur de sécurité intégré à l'unité moteur. • La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur.
La spirale de pétrissage ne tourne pas de manière régulière ou la pâte sort de manière irrégulière/se casse au pressage.	• Il y a trop de pâte. Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Retirez une partie de la pâte du bol mélangeur avant de relancer le pétrissage. • La pâte est trop sèche. Ajoutez du liquide à la pâte, de l'eau ou de l'huile d'olive par exemple.
Impossible de débloquer la bague de fermeture.	• Réglez le commutateur de fonction, puis le commutateur marche/arrêt, sur la position **MIX** (mélanger/pétrir), puis laissez l'appareil tourner pendant quelques secondes. Réglez ensuite le commutateur marche/arrêt sur la position **OFF** (arrêt) puis tentez à nouveau de desserrer la bague de fermeture.
La pâte sort très lentement de l'appareil.	• Vérifiez sa consistance. Elle ne doit être ni trop humide, ni trop sèche. Elle doit avoir une consistance granuleuse et former des grumeaux de la taille de petits pois. Selon le problème, ajoutez de l'eau ou de la farine.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 51 12.08.11 11:03

Problèmes	Cause possible/solution
Impossible de mettre le raccord en place.	• Vérifiez la présence de résidus de pâte sur le raccord ou au niveau du bol mélangeur. Si c'est le cas, éliminez-les et tentez à nouveau de réassembler les deux éléments. • Le raccord doit être installé de façon à ce que le cercle marqué dessus soit aligné avec le premier cercle présent sur le bol mélangeur (le plus à gauche). Une fois les deux cercles alignées, vous pouvez installer le raccord et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée dans le bol.
La spirale s'arrête de tourner en pleine utilisation.	• Le bol mélangeur contient trop de pâte ? Éteignez l'appareil, retirez le couvercle et enlevez une partie de la pâte contenue dans le bol. Fermez ensuite le bol et rallumez l'appareil. Nous vous recommandons de pétrir les grosses quantités de pâtes en plusieurs fois.

Recette de base de la pâte à pâtes

ATTENTION !

❒ Avant de commencer à confectionner vos pâtes, suivez les indications des paragraphes « Assemblage » et « Utilisation ».

Vous pouvez utiliser aussi bien de la farine tout usage que de la farine complète ou de la farine de blé dur pour confectionner des pâtes. De même, vous pouvez choisir de faire des pâtes avec ou sans œufs. En règle générale, il n'y aucune limitation en matière de fabrication de pâtes. Cependant, avant le pressage, vous devez veiller à ce que la pâte soit pétrie de manière régulière et qu'elle soit légèrement humide et granuleuse. La pâte ne doit être ni trop sèche, ni trop humide et former des grumeaux de la taille de petits pois.

Ingrédients

400 g	farine
4	œufs
1 cuillères à café	sel
1-2 cuillères à café	huile

Préparation dans la machine à pâtes

1. Mélangez farine et sel dans le bol mélangeur.
2. Fermez le bol avec son couvercle.
3. Mélangez les œufs et l'huile.
4. Réglez le commutateur de fonction sur la position, puis le commutateur marche/arrêt sur la position **MIX** (mélanger/pétrir).
5. Laissez pétrir la pâte de 5 à 10 minutes.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 52 12.08.11 11:03

6. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau (à l'aide d'une cuiller à café) à travers les fentes du bol mélangeur.
7. Si la pâte est trop humide, ajoutez un peu de farine (à l'aide d'une cuiller à café) à travers les fentes du bol mélangeur.
8. Réglez ensuite le commutateur marche/arrêt sur la position **OFF** (arrêt) et laissez la pâte reposer pendant environ 30 minutes.
9. Réglez le commutateur de fonction, puis le commutateur marche/arrêt sur la position **EXT** (extruder/presser).
10. La pâte sort de l'appareil à travers l'accessoire monté dessus.
11. Saupoudrez immédiatement les pâtes de farine, coupez-les à la longueur souhaitée et posez-les sur une surface farinée jusqu'à ce que le pressage soit terminé.
12. Cuisez vos pâtes à l'eau bouillante salée ou laissez-les sécher
    1 à 2 heures avant de les mettre dans le frigidaire (pour un ou deux jours max.) ou de les congeler (pour 6 mois max.).

Caractéristiques techniques

Modèle :	PM-08008
Appareil :	Machine à pâtes « GOURMET MAXX »
Alimentation :	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	180 W
Classe de protection :	II

CE

Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.
Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 53 12.08.11 11:03

Service après-vente

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez vous adresser à notre service après-vente :

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tél. +49 (0)180-5003530 *)
Courriel : service@dspro.de

*) Appel payant.

Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Importateur :
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 GALLIN, ALLEMAGNE
Tous droits réservés.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 54 12.08.11 11:03

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 55 12.08.11 11:03

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 57
Veiligheidsaanwijzingen 57
Doelmatig gebruik 57
Gevaar voor verwondingen 57
Gezondheidsaanwijzingen 58
Gevaar door een elektrische schok 58
Aanwijzingen voor het plaatsen en aansluiten 58
Tips voor het gebruik 58
Garantievoorwaarden 59
Leveringsomvang 59
Apparaatoverzicht 60
Pastaopzetstukken 60
Vóór het eerste gebruik 62
Uitpakken 62
Reinigen 62
Montage 62
Gebruik 64
Plaatsen en aansluiten 65
Bediening 65
Tips voor de optimale pasta 67
Reinigen en bewaren 68
Apparaat demonteren 68
Reiniging 68
Opbergen 69
Storingen verhelpen 69
Basisrecept voor pastadeeg 70
Ingrediënten 70
Toebereiding in de professionele pastamachine 71
Technische gegevens 71
Afvoeren 71
Klantenservice 72

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 56 12.08.11 11:03

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de ‘GOURMET MAXX’ professionele pastamachine. Deze elektrische pastamachine laat het hart van elke pastafan sneller kloppen. Het moeizame kneden doet de professionele pastamachine voor u en met de zeven verschillende opzetstukken kunt u bijna elke pastasoort in uw eigen keuken maken.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe 'GOURMET MAXX' professionele pastamachine.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door te lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid, wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen!

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsaanwijzingen zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsaanwijzingen om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips, algemene aanwijzingen en adviezen zijn voorzien van dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

Veiligheidsaanwijzingen

Doelmatig gebruik

- ❒ Dit apparaat is bedoeld voor de productie en verwerking van pastadeeg.
- ❒ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte sensorische of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij een persoon die belast is met hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen instructies heeft gegeven, hoe het apparaat moet worden gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- ❒ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig.

Gevaar voor verwondingen

- ❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ❒ Gebruik het apparaat niet, wanneer het is beschadigd.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 57 12.08.11 11:03

Gezondheidsaanwijzingen

- ❒ Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het apparaat en toebehoren grondig te reinigen alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie hoofdstuk 'Reinigen en bewaren').
- ❒ Gebruik alleen verse ingrediënten waarvan de houdbaarheidsdatum nog niet is verstreken.

Gevaar door een elektrische schok

- ❒ Dompel het apparaat, de netstekker en het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- ❒ Plaats het apparaat niet in de buurt van een wasbak of gootsteen om te voorkomen dat het apparaat, de netstekker of het snoer per ongeluk met water in aanraking komen.
- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de netstekker niet met vochtige handen aan.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend in een afgesloten ruimte.

Aanwijzingen voor het plaatsen en aansluiten

- ❒ Plaats het apparaat op een stabiele, vaste ondergrond.
- ❒ Houd voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of kachels, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk 'Technische gegevens'). Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenkomen met die van het apparaat.
- ❒ Let erop dat niemand over het aangesloten netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over de rand van tafels of aanrechten hangen. Er zou iemand kunnen blijven hangen en het apparaat naar beneden kunnen trekken.
- ❒ Leg het snoer zo dat het niet bekneld zit of wordt geknikt en niet met hete oppervlakken in aanraking komt.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.

Tips voor het gebruik

- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet nadat het een storing had of gevallen is. Laat een geautoriseerde vakman het apparaat in de genoemde gevallen controleren.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 58 12.08.11 11:03

❒ Wanneer het apparaat defect is, probeer het dan voor uw eigen veiligheid niet zelf te repareren. Neem in geval van schade contact op met een vakman of de klantenservice (zie hoofdstuk ‘Klantenservice’).

❒ Voorkom schade aan het apparaat en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in de behuizing van het apparaat en probeer de behuizing nooit te openen.

❒ Steek geen voorwerpen of lichaamsdelen door de gleuf in de mengkom om schade aan het apparaat te voorkomen.

❒ Steek geen voorwerpen in de ventilatiegleuf van het apparaat en let erop dat de ventilatiegleuf niet door voorwerpen wordt geblokkeerd.

❒ Verwondingsgevaar door draaiende apparaatonderdelen! Houd haar, lichaamsdelen, sieraden en bekleding uit de buurt van draaiende apparaatonderdelen om letsel te voorkomen.

❒ Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig is gemonteerd. Controleer altijd of het deksel juist is geplaatst, omdat het apparaat alleen probleemloos functioneert als het deksel juist op de mengkom zit.

❒ Gebruik uitsluitend toebehoren die door de fabrikant worden aanbevolen om schade aan het apparaat te voorkomen.

❒ Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht achter.

❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.

❒ Bij schade/storingen dient u het apparaat direct uit te schakelen.

❒ Trek de stekker uit het stopcontact:
– vóór het verwisselen van toebehoren
– wanneer u het apparaat een langere periode niet gebruikt
– wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt
– vóór een onweersbui
– voordat u het reinigt.

❒ Trek altijd aan de stekker en nooit aan het snoer!

Garantievoorwaarden

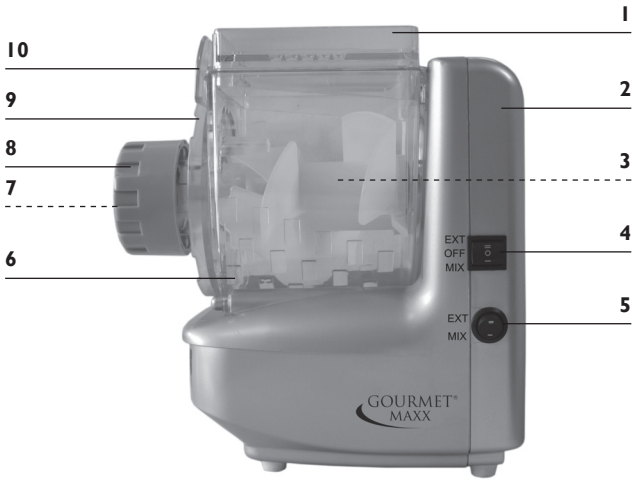
Alle gebreken die ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Leveringsomvang

- 1 professionele pastamachine
- 7 pastaopzetstukken: fettucine, spaghetti, tagliatelle, linguine, rigatoni, capellini (engelenhaar), Oosterse noedels
- 1 maatbeker
- Deze gebruikershandleiding

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 59 12.08.11 11:03

Apparaatoverzicht



1 Deksel mengkom
2 Motoreenheid
3 Kneedspiraal en deegtransportschroef met aandrijfas (in de mengkom)
4 Aan-/uitschakelaar (hoekig) met de standen
EXT ('Extruderen' = uitpersen)
OFF ('Off' = uit)
MIX ('Mix' = mengen/kneden)
5 Functieschakelaar (rond) met de standen
EXT ('Extruderen' = uitpersen)
MIX ('Mix' = mengen/kneden)
6 Mengkom
7 Pastaopzetstuk (in de sluitring)
8 Sluitring
9 Verbindingsonderdeel
10 Sluitklem van het deksel van de mengkom

Pastaopzetstukken

- Opzetstuk voor spaghetti

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 60 12.08.11 11:03

- Opzetstuk voor fettucine

- Opzetstuk voor linguine

- Opzetstuk voor rigatoni

- Opzetstuk voor tagliatelle

- Opzetstuk voor capellini (Angel Hair = engelenhaar)

- Opzetstuk voor Oosterse noedels

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 61 12.08.11 11:03

Vóór het eerste gebruik

Voordat u het apparaat kunt gebruiken moet u:

- de leveringsomvang uitpakken
- apparaat en toebehoren reinigen

Uitpakken

LET OP!

❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!

Pak alle onderdelen uit en kijk of de leveringsomvang volledig is (zie hoofdstuk 'Leveringsomvang') en controleer op transportschade. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice (zie hoofdstuk 'Klantenservice').

Reinigen

Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u het apparaat en toebehoren grondig te reinigen alvorens het voor de eerste keer te gebruiken (zie hoofdstuk 'Reinigen en bewaren').

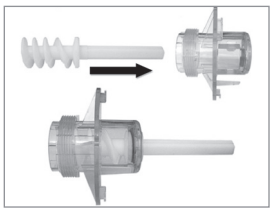
Montage

LET OP!

❒ Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het volledig en op de juiste wijze is gemonteerd, om schade aan het apparaat te voorkomen

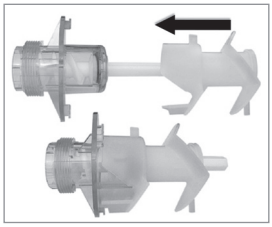
❒ Monteer het apparaat volledig voordat u het aansluit op het elektriciteitsnet!

1. Plaats de mengkom op de motoreenheid.



2. Schuif de deegtransportschroef in het verbindingsonderdeel.

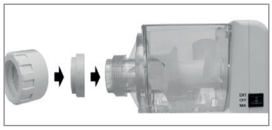
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 62 12.08.11 11:03



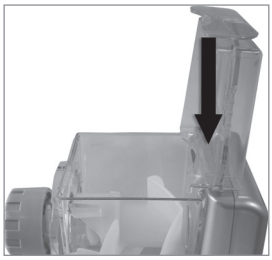
3. Schuif de kneedspiraal op de aandrijfas van de deegtransportschroef.
   De kneedspiraal kan alleen op de aandrijfas worden geschoven als de afstelveer in de opening van de kneedspiraal in de groef van de aandrijfas grijpt.

4. Schuif nu de aandrijfas van de deegtransportschroef met de kneedspiraal door de ronde deegopening in de mengkom.
5. Schuif de aandrijfas in de vijfhoekige opening van de motoreenheid.

6. Schuif het verbindingsstuk tot de aanslag in de ronde deegopening in de mengkom. Op het verbindingsstuk staat een cirkelvormige markering (in de afbeelding zwart overgetrokken). Let er bij het plaatsen van het verbindingsstuk op dat de cirkelvormige markering op het verbindingsstuk tegenover de markering op de mengkom komt te liggen.
7. Draai het verbindingsstuk met de klok mee (in de richting van de pijl op de mengkom) zodat de cirkelvormige markering van het verbindingsstuk tegenover de onderste markering op de mengkom komt te liggen. De bajonetsluiting is nu vergrendeld.

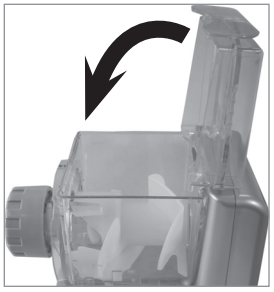


8. Plaats een pastaopzetstuk naar keuze op de deegopening bij het verbindingsstuk.
9. Plaats een sluitring op het pastaopzetstuk en schroef deze vast in de richting van de klok.



10. Plaats het deksel van de mengkom zodanig op de mengkom dat de lus aan de achterkant van het deksel in de inkeping van de motoreenheid steekt.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 63 12.08.11 11:03



11. Klap het deksel naar beneden zodat de beide pennen aan de achterste dekselrand door de gleuven in de mengkom in de motoreenheid worden geleid.
12. Druk het deksel van de mengkom naar beneden tot het vastklikt.

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar. Deze bevindt zich in de motoreenheid en wordt door een pen van het deksel van de mengkom geactiveerd. Het apparaat kan alleen met de in-/uitschakelaar worden ingeschakeld als het deksel van de mengkom correct is geplaatst en de pen de veiligheidsschakelaar activeert!

Gebruik

LET OP!

- ❒ Sluit het apparaat aan op een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd en die overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk 'Technische gegevens').
- ❒ Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar. Deze bevindt zich in de motoreenheid en wordt door een pen van het deksel van de mengkom geactiveerd. Het apparaat kan alleen met de in-/uitschakelaar worden ingeschakeld als het deksel van de mengkom correct is geplaatst en de pen de veiligheidsschakelaar activeert. Is de pen van het deksel van de mengkom beschadigd, probeert u dan niet zelf de veiligheidsschakelaar in te drukken of deze te overbruggen/repareren. Neemt u contact op met de klantenservice als er sprake is van een defect (zie hoofdstuk 'Klantenservice'). Gebruik het apparaat niet totdat het is gerepareerd.
- ❒ Controleer of de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) staat voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit.
- ❒ Maak de mengkom niet te vol! Te grote hoeveelheden kunnen schade aan het apparaat tot gevolg hebben. Grotere hoeveelheden moeten over twee of meerdere keren kneden worden verdeeld. De vulhoeveelheid per keer mag niet meer dan ca. 450 g bedragen.
- ❒ Gebruik het apparaat max. 15 minuten onafgebroken! Te lang onafgebroken gebruik kan schade aan het apparaat tot gevolg hebben. Schakel het apparaat na 15 minuten uit en laat het enkele minuten afkoelen voordat u het weer inschakelt.
- ❒ Indien het deeg tijdens het kneden blijft steken of de kneedspiraal niet gelijkmatig roteert, mag u de blokkade nooit oplossen door met de vingers of een voorwerp door de spleetvormige openingen in het deksel van de mengkom te steken. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact en open het deksel van de mengkom om te kijken wat de reden van de blokkade is (bijv. te droog deeg).
- ❒ Let erop dat de openingen van het desbetreffende pastaopzetstuk tijdens het eruit persen van het pastadeeg niet verstopt raken! Schakel het apparaat als dit gebeurt

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 64 12.08.11 11:03

met de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) en los de verstopping op. Steek geen voorwerpen in de openingen van de pastaopzetstukken zolang het apparaat is ingeschakeld.

❒ Zet de aan-/uitschakelaar altijd eerst in de stand **OFF** (uit) voordat u de functieschakelaar in de stand **EXT** (uitpersen) of **MIX** (kneden) zet. De functieschakelaar mag niet in een andere stand worden gezet, zolang de kneedspiraal nog draait!

❒ Monteer het apparaat volledig voordat u het aansluit op het elektriciteitsnet!

Informatie over de hoeveelheden ingrediënten vindt u na het hoofdstuk 'Storingen verhelpen' in het hoofdstuk 'Basisrecept voor pastadeeg'.

Plaatsen en aansluiten

1. Zet het apparaat altijd op een vlakke, stabiele en stroeve ondergrond.
2. Voer de stappen 1-9 van het hoofdstuk 'Montage' uit.

3. Controleer of de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) staat voordat u het apparaat aansluit op een reglementaire contactdoos.

Bediening

1. Voeg aanvankelijk alleen droge ingrediënten als meel en kruiden toe aan de mengkom (vloeistof wordt pas later toegevoegd).
2. Plaats het deksel op de mengkom (zie hoofdstuk 'Montage' stappen 10-12).

3. Zet de ronde functieschakelaar in de stand **MIX** (mengen/kneden).

4. Zet de hoekige aan-/uitschakelaar in de stand **MIX** (mengen/kneden) om het kneden te starten.

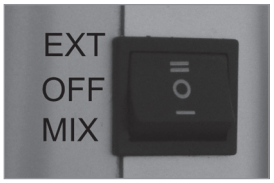
03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 65 12.08.11 11:03

5. Voeg langzaam vloeistof (water, groentesap of een ei/water-mengsel) toe aan de overige ingrediënten via de lange sleuf aan de linkerkant van het deksel van de mengkom.
   Let op dat de vloeistof niet overstroomt en gelijkmatig wordt vermengd met de overige ingrediënten.

6. Indien u te veel vloeistof toe hebt gevoegd, kunt u via de sleuf aan de rechterkant van het deksel van de mengkom eventueel wat meel toevoegen tot het deeg de juiste consistentie heeft.

7. Het kneden van het deeg duurt, afhankelijk van de hoeveelheid, ca. 5-10 minuten. Schakel het apparaat uit door de hoekige aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) te zetten, zodra de ingrediënten een glad, soepel deeg zijn geworden (zie ook hoofdstuk 'Tips voor de optimale pasta').
8. Laat het deeg ca. 30 minuten rusten.

9. Zet vervolgens de ronde functieschakelaar in de stand **EXT** (uitpersen).



10. Zet vervolgens de hoekige aan-/uitschakelaar in de stand **EXT** (uitpersen) om het uitpersen van het pastadeeg te starten.

11. Let erop dat het deeg gelijkmatig uit het pastaopzetstuk komt.
12. Houd de uittredende pasta vast (**niet trekken of persen!**) en snijd de pasta op de gewenste lengte af.
13. Leg de pasta op een oppervlak met meel om het te laten drogen.
14. Om het pastadeeg volledig uit de mengkom te halen, kunt u het apparaat enigszins naar voren kiepen, zodat de transportschroef het pastadeeg eenvoudiger door het pastaopzetstuk kan transporteren.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 66 12.08.11 11:03

15. Als het bereiden van de pasta is voltooid, schakelt u het apparaat uit door de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) te zetten.
16. Trek de netstekker uit het stopcontact.
17. Reinig het apparaat na elk gebruik zoals staat beschreven in hoofdstuk ‘Reinigen en bewaren’.

Tips voor de optimale pasta

- Het deeg dient gelijkmatig gekneed, enigszins vochtig en korrelig te zijn. Het deeg moet de gesteldheid van deegklompjes ter grootte van erwten hebben, die niet te droog of te vochtig zijn.
- Het deeg is te droog als de consistentie poederig is. Voeg theelepeltjes vloeistof (water of groentesap) toe totdat het deeg een korrelige consistentie heeft met deegklompjes ter grootte van erwten.
- Het deeg is te vochtig als er grote deegklompen aan de kneedspiraal blijven kleven. Voeg theelepeltjes meel toe tot het deeg een korrelige consistentie heeft met deegklompjes ter grootte van erwten.
- Voor pastadeeg is zowel gewoon meel alsook volkorenmeel of meel uit griesmeel uit harde tarwe geschikt.
- Groentesappen van bijvoorbeeld spinazie, worteltjes of tomaten zijn bijzonder geschikt voor het kleuren van de pasta of voor het verfijnen van de smaak.
- Voeg een beetje olijfolie toe aan het pastadeeg om het beter door de openingen van de pastaopzetstukken te laten glijden.
- Bestrooi de pasta direct nadat het uit de openingen komt met meel en leg het apart op een met meel bestrooid effen vlak om het te laten drogen. Op die manier voorkomt u dat de pasta aan elkaar gaat kleven.
- Bedenk dat de gaartijd van verse pasta over het algemeen korter is dan die van gedroogde pasta uit de supermarkt. Meestal is een gaartijd van ca. 3-4 minuten al voldoende. Afhankelijk van het soort pasta zijn er natuurlijk verschillen in de gaartijd. De dunne capellini hebben bijvoorbeeld een gaartijd die nog korter is dan 3 minuten. Wij raden u aan om na ca. 1 minuut regelmatig te proberen of de pasta 'al dente' is.
- Verse pasta kunt u ca. 1-2 dagen in de koelkast bewaren en in het vriesvak zelfs tot wel zes maanden. Om ervoor te zorgen dat de pasta niet aan elkaar gaat kleven, dient u het ca. 1-2 uur te laten drogen, voordat u het in de koelkast of het vriesvak legt.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 67 12.08.11 11:03

Reinigen en bewaren

LET OP!

- ❒ Trek voor elke reiniging de netstekker uit het stopcontact.
- ❒ Dompel het motorblok **nooit** onder in water of andere vloeistoffen!
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen.

De kunststof onderdelen (mengkom of kneedspiraal) kunnen verkleuren door het gebruik van bepaalde ingrediënten (bijv. groentesappen met een hoge concentratie aan kleurstoffen). Dit is echter ongevaarlijk en niet van invloed op de smaak van uw pasta. De verkleuring van kunststof onderdelen door ingrediënten met een hoge concentratie aan kleurstoffen vormt geen reden tot reclamatie.

Apparaat demonteren

Demonteer het apparaat vóór elke reiniging zodat u alle toebehoren met warm water kunt reinigen. Laat onderdelen met hardnekkige deegresten indien nodig enige tijd in warm water weken:

1. Schroef de sluitring los.
2. Verwijder het pastaopzetstuk.
3. Open het deksel door de sluitklem samen te drukken en het deksel gelijktijdig naar boven te trekken. Verwijder de deksel.
4. Ontgrendel het verbindingsonderdeel door het tegen de klok in te draaien (tegen de richting van de pijl op de mengkom in).
5. Trek het verbindingsonderdeel samen met de deegtransportschroef en de kneedspiraal uit de mengkom.
6. Trek de kneedspiraal uit de aandrijfas van de deegtransportschroef.
7. Trek het verbindingsonderdeel uit de deegtransportschroef.
8. Haal de mengkom van de motoreenheid af.

Reiniging

- Alle toebehoren (behalve de motoreenheid) zijn geschikt voor de afwasmachine.
- Reinig alle toebehoren (behalve de motoreenheid) in de vaatwasmachine of met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Laat bepaalde onderdelen eventueel in warm water met zeep weken, om hardnekkige resten deeg te verwijderen.
- Reinig de motoreenheid met een iets vochtige doek en eventueel een beetje afwasmiddel. Veeg het apparaat droog met een schone doek.

Laat deegresten vóór de reiniging ca. 1 uur drogen, daarna laten de deegresten gemakkelijker los.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 68 12.08.11 11:03

Opbergen

- Na reiniging kunt u het apparaat weer monteren als alle verschillende onderdelen volledig droog zijn (zie hoofdstuk 'Montage').
- Berg het apparaat op een droge, schone en voor kinderen ontoegankelijke plaats op.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u het probleem zelf kunt verhelpen. Neem anders contact op met de klantenservice (zie hoofdstuk 'Klantenservice').

Probeer een defect apparaat niet zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak/oplossing**
Het apparaat werkt niet.	• Bevindt zich de in-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit)? Zet de aan-/uitschakelaar in de stand **MIX** (kneden) resp. **EXT** (uitpersen). • Komen de instellingen op de functieschakelaar en de aan-/uitschakelaar overeen? De instellingen van beide schakelaars moeten overeenkomen (**MIX** (kneden) resp. **EXT** (uitpersen)). • Het deksel van de mengkom is niet juist geplaatst. Open het deksel van de mengkom nog een keer en plaats de achterste lus op de juiste manier in de uitsparing bij de motoreenheid. Laat het deksel zakken en sluit het af zodat de sluitklem vastklikt. De pen aan de achterste rand van het deksel moet de veiligheidsschakelaar in de motoreenheid activeren. • Zit de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Controleer de zekering van uw netaansluiting.
De kneedspiraal draait niet gelijkmatig resp. het pastadeeg wordt ongelijkmatig/met onderbrekingen door het pastaopzetstuk geperst.	• Te veel pastadeeg. Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit het stopcontact. Verwijder een beetje pastadeeg uit de mengkom en zet het kneden vervolgens voort. • Het pastadeeg is te droog. Voeg een beetje vloeistof toe aan het deeg, bijv. water of olijfolie.
De sluitring laat niet los.	• Zet de functieschakelaar en vervolgens de aan-/uitschakelaar in de stand **MIX** (kneden) en laat het apparaat een paar seconden draaien. Zet de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) en probeer de sluitring opnieuw los te maken.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 69 12.08.11 11:03

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het pastadeeg komt maar zeer langzaam uit de openingen van het pastaopzetstuk.	• Controleer of de consistentie van het deeg goed is. Het deeg mag niet te vochtig of te droog zijn. De consistentie moet korrelig van aard zijn met deegklompjes ter grootte van erwten. Voeg eventueel meer water resp. meel toe aan het deeg.
Het verbindingsonderdeel kan niet worden geplaatst.	• Controleer of er misschien nog deegresten aan het verbindingsonderdeel of de mengkom kleven. Indien dit het geval is, dient u deze te verwijderen en het opnieuw te proberen. • Het verbindingsonderdeel moet zodanig worden geplaatst dat de cirkelvormige markering op het verbindingsonderdeel tegenover de markering op het mengkom komt te liggen. Pas dan kan het verbindingsonderdeel tot aan de aanslag in de mengkom worden geduwd en vervolgens in de richting van de wijzers van de klok worden vastgezet.
De kneedspiraal stopt plotseling tijdens het gebruik.	• Te veel pastadeeg in de mengkom? Schakel het apparaat uit, verwijder het deksel van de mengkom en een deel van het pastadeeg uit de mengkom. Sluit vervolgens de mengkom en schakel het apparaat opnieuw in. Het is aan te raden grotere hoeveelheden deeg in meerdere keren te verwerken.

Basisrecept voor pastadeeg

LET OP!

❒ Neem de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Montage' en 'Gebruik' in acht voordat u met het maken van pasta begint.

Voor pastadeeg is zowel gewoon meel alsook volkorenmeel of meel uit griesmeel uit harde tarwe geschikt. Het pastadeeg kan met of zonder ei worden gemaakt. Over het algemeen kunt u uw fantasie de vrije loop laten bij het maken van pasta. Toch dient u er bij het maken van de pasta altijd op te letten dat het deeg gelijkmatig is gekneed, enigszins vochtig en korrelig is, voordat u het eruit perst. Het deeg moet de gesteldheid van deegklompjes ter grootte van erwten hebben, die niet te droog of te vochtig zijn.

Ingrediënten

400 g	bloem
4	eieren
1 tl	zout
1-2 tl	olie

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 70 12.08.11 11:03

Toebereiding in de professionele pastamachine

1. Voeg meel en zout toe aan de mengkom.
2. Sluit de mengkom af met het deksel.
3. Vermeng de eieren en olie met elkaar.
4. Zet de functieschakelaar in de stand **MIX** (mengen) en dan de aan-/uitschakelaar in de stand **MIX** (mengen).
5. Laat het deeg 5-10 minuten kneden.
6. Mocht het deeg te droog zijn, kunt u met een theelepeltje water toevoegen via de gleuf in de mengkom.
7. Mocht het deeg te vochtig zijn, kunt u met een theelepeltje meel toevoegen via de gleuf in de mengkom.
8. Zet de aan-/uitschakelaar in de stand **OFF** (uit) en laat het deeg ca. 30 minuten rusten.
9. Zet de functieschakelaar eerst in de stand **EXT** (uitpersen) en vervolgens in de aan-/uitschakelaar in de stand **EXT** (uitpersen).
10. Uw pastadeeg wordt nu door de openingen van het pastaopzetstuk naar buiten geperst.
11. Bestrooi het pastadeeg direct nadat het naar buiten wordt geperst met een beetje meel, snijd de pasta op de gewenste lengte af en leg het op een met meel bestrooid oppervlak, totdat uw deeg tot pasta is verwerkt.
12. Laat de pasta vervolgens in kokend water met zout garen of laat het 1-2 uur drogen, voordat u het in de koelkast bewaart (max. 1-2 dagen) of invriest (max. 6 maanden).

Technische gegevens

Model:	PM-08008
Apparaat:	'GOURMET MAXX' professionele pastamachine
Spanningsvoorziening:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	180 W
Beschermingsklasse:	II

CE

Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Verwijder de verpakking op milieuvriendelijke wijze en zorg ervoor dat deze kan worden gerecycled.

Voer het apparaat op milieuvriendelijke wijze af. Het hoort niet bij het huisvuil. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten. Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 71 12.08.11 11:03

Klantenservice

Wanneer u vragen hebt over het apparaat, kunt u zich wenden tot onze klantenservice:

DS Produkte GmbH, 19258 GALLIN, DUITSLAND
Tel. +49 (0) 180-5003530 *)
E-mail: service@dspro.de

*) Niet gratis.

In het kader van onze voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, D-19258 GALLIN, DUITSLAND
Alle rechten voorbehouden.

03545_DE-GB-FR-NL_V0.indb 72 12.08.11 11:03